

سلسلة الوفاق

الحلويات 1

رشيدة رفقي العلوي



هذا العدد من سلسلة الوفاق يوسع بين يديك عدداً
وصفحات لإنجاز حلويات شهية ومتنوعة
- تقليدية وعصرية - من مختلف مناطق المغرب
وتتميز هذه الوصفات بسهولة تحضيرها وتوفر
المواد المعتمدة لإنجازها.



مكعبات الكوك الملون

المقادير

- 1 كغ من سكر الصفيح
- 250 غ من الكوك
- نصف كأس من عصير الحامض
- قليل من الماء الدافئ
- ملون أخضر

طريقة التحضير

- « في زلaffe كبيرة يقرنل السكر الصفيح و يضاف إليه عصير الحامض و قليل من الماء و يظرب بالمطرب الكهربي حتى نحصل على كريم
- « يضاف الكوك و يظرب مرة ثانية ثم يضاف إليه الملون الأخضر و يصب في كؤوس الورق ثم يزين بشعيرية الشكلاط الأخضر

ملحوظة

من الأفضل الاحتفاظ بها في الثلاجة لحين تقديمها



السليات المذهبة بالصنوبر

المقادير

• 500 غ من الشكلاطه البني

• 250 غ من الصنوبر (النبا)

• كؤوس مذهبه

• أشرفطه مذهبه

طريقة التحضير

• يذاب الشكلاطه بواسطه حمام ماريّا (ص 62)

• نعيمر الكؤوس بملعقتين صغيرتين من الشكلاطه المذاب

و نزين بحيات الصنوبر.

• نغسلع الشرائط بطول 3 سنتيم و ندخل جوانب الكؤوس و نترك لتجمد.



البرتقالة

المقادير

- غليظة من الحليب المركز
- ملون برتقالي - نسيجه البرتقال
- الكوك وما يكفي لعلية الحليب
- وزيقات البرتقالة (توجد عند بائعي الحلوى)
- كؤوس من الورق (كوبعطات)

طريقة التحضير

- » في إناء بوضع الحليب المركز و يضاف إليه الكوك حتى نحصل على خليط متماسك
- » يضاف إليه الملون الأصفر ثم الأحمر لتكوين اللون البرتقالي
- » نضاف نسيجه البرتقال
- » يكرر العجين على شكل و قياس مشمشة تفرس فوقها ورقة خضراء وهكذا حتى ننصه الخليط
- » نضع الكوبرات وسط كؤوس الورق



مشنفات بالتمر

المقادير العجين

- 500 غ من الزبدة
- كأس شاي من الزيت
- 2 بيضات
- 250 غ من سكر كلاصي
- كأس من ماء الزهر
- قميصة ملح
- دقيق حسب الخليط
- 250 غ من سكر كلاصي للتفهد

طريقة التحضير

- في إناء نضع الزبدة والزيت وجميع المقادير، وكذلك الدقيق حسب الخليط حتى نحصل على عجين لين.
- في إناء آخر يخلط التمر والفرقة والمسكه وماء الزهر والزبدة والعسل والنافع ثم تكون حرايل صغيرة جدا من هذا الخليط.
- ييسبب العجين بالمدلك حتى يصير سمكه 5 ملم، تصفف حرايل التمر وسط العجين وتطوى على شكل كعب الغزال وتقطع بالحرارة.
- تزين كل حبة على حدة بالمقص المائل لنحصل على مشنفات (كما في الصورة)، تصفف في صفيحة وتدخل إلى فرن ساخن متوسط الحرارة.
- بعد الطهي نمد في السكر كلاصي.

الحشوة

- 1 كغ من عجين التمر
- ملعقة من النافع المدقوق
- ملعقة صغيرة من المسكه
- ملعقتين من ماء الزهر
- ملعقة من الزبدة
- ملعقتين من العسل



حلوى كورني كلاص

المقادير العجين

- 500 غ من زبدة مرجرين
- 2 بيضات - قبضة صلح
- 250 غ من السكر الناعم
- الدقيق حسب الخلط
- 2 أكياس فاني

طريقة التحضير

- في إناء توضع الزبدة وماء الزهر والسكر والبيض وقبضة الملح ثم يخلط الكل جيدا.
- يضاف الدقيق شيئا فشيئا حتى الحصول على عجينة صلبة.
- يمسك العجين فوق صائدة ملساء ويقطع بالجرارة إلى شرائح رفيعة.
- يدهن القالب المعد للكورني بالزبدة ثم تلف الشرائح حول كل واحد حتى النهاية.
- عند نهاية جميع القوالب تدهن بالبيض وتصفى في صفيحة وتدخل إلى فرن على نار هادئة لمدة 15 دقيقة.
- يوضع المشكلاط في حمام مريا لتضاف صلعة منه داخل كل كورني.
- تقسم العفدة إلى ثلاثة أجزاء كل واحد يخلط بلون الأحمر - الأخضر ثم الأصفر.
- تسحق من عفدة اللوز كويرات صغيرة جدا. يغمس الكورني بالمشكلاط.
- توضع في كل كورني 3 كويرات ملونة وتزين بقليل من المشكلاط الأبيض.



قريوط

المقادير

- 1 كيلغ من التمر المجعل
- نصف كيلغ كركاع بلدي
- ربع كيلغ من الزبدة
- 2 ملاعق الفاني
- 2 أصغر البيض
- 3 علب بيبيسكوت

طريقة التحضير

- يقطع التمر فحلها صغيرة وكذلك الكركاع ثم البيبيسكوت
- توضع الزبدة والفاني في طنجرة واسعة فوق نار هادئة بعد ذوبانها يضاف الكركاع وأصفر البيض والبيبيسكوت وذلك مع التحريك جيدا لمدة 15 دقيقة حتى يتماسك الخليط
- يوضع الخليط في صفيحة مسطحة يطلع جيدا حتى تغطي الصفيحة كلها
- تدخل إلى مجفف الفلاجة لمدة نصف ساعة بعد ذلك ترفع الحلوى بالمسكين إلى مربعات صغيرة دون أن ترفع من مكانها
- تعاد إلى الفلاجة حتى القد بعد ذلك ترفع من وسط الصفيحة قطعة قطعة وتقدم بالصحة والعافية



فالكة

المقادير

- 250 غ من الشكلاط الأبيض
- 250 غ من الشكلاط الأسود
- 125 غ من الكركاع
- 125 غ من الزبيب
- 125 غ من النوا دكاجو

طريقة التحضير

- يوضع الشكلاط الأسود أولاً في حمام مريم
- يوضع الشكلاط الأبيض ثانياً في حمام مريم
- يفرش بلاستيك فوق صائفة
- يغمس ذوبان الشكلاط الأسود ونضع منه ملعقة صغيرة فوق الملاصقات
- ونضع فوقه كركاعة وزبيب وحب النوا دكاجو
- وهكذا حتى نغمر الشكلاط الأسود والشكلاط الأبيض



القرنفلة

المقادير

1 كغ من عذدة الكوز

- ملون أحمر، أخضر، أصفر

- أصفر بيضه

- نسمة من المسطاش

- نسمة من الفريز

- نسمة من الحامض

العجين

1 كغ من الدقيق

- أصفر بيضه

- 50 غ من الزبدة - 50 غ

من سكر سنبدة - قبضة

ملح - كأس شاي من ماء

الزهر - كأس سبرو

السميرو

- 500 غ سنبدة

- ملعقة حامض

- ربع لتر من الماء

في كاسرولا بوضع

الكل فوق نار هادئة

حتى يخنر

طريقة التحضير

العجين

في إناء بوضع الدقيق، قبضة ملح، أصفر بيضه، الزبدة، ماء الزهر المذاب فيه سكر سنبدة

ثم يخلط الكل بالماء الدافئ حتى يصير العجين صلبا ويترك لمدة 10 دقائق

العذدة

• تقسم إلى ثلاثة أجزاء و يلون كل جزء بلون ثم يخلط كل لون بنسمة، الأخضر بالمسطاش الأحمر بالفريز و الأصفر بالحامض

• تحربل كل عذدة حرايل طويلة و رفيقة

• يمسح العجين بالمدلك ثم يوضع وسطه الفوز مثل كعب غزال يضغط عليه برؤوس الأصابع يقطع بمقص مائل و يلوي مثل المنحشة لتكوين الفرفلة.

• تكرر هذه العملية لجميع الألوان الأخرى

• تمدن صفيحة بالزبدة و تصفف فيها الفرفلات و تدخل إلى فرن ساخن على نار هادئة لمدة 15 دقيقة

• تفسى الفرفلات بالسبيرو و تزين بالعقيق المقتض



قلوب بالشكلاط

المقادير

- 250 غ من البيسكوت المصطحون
- 200 غ من اللوز (مفتشر - محمر - و مفروم)
- علبتين من الحليب المحلى المركز
- 500 غ من الشكلاط الأسود
- كأس شاي من اللوز المفروم للتزيين

طريقة التحضير

- يحضر الكراميل (ص 63)
- تخلط عليه من الحليب مع البيسكوت و اللوز لتكوين العجين.
- يوضع العجين فوق بلاستيك و يغطى ببلاستيك آخر و ييسط بالمداك.
- ينزع البلاستيك و يدهن نصف العجين بالكراميل و يطوى النصف الآخر فوق الثاني المدهون بالكراميل و ييسط مرة أخرى.
- يفتح العجين بمشرط القلب حتى تنتصف.
- تقسم كل قطعة على شكل قلب في الشكلاط (المذاب في حمام ماري) و توضع فوق ورق الألومنيوم أو البلاستيك و تزين باللوز المفروم.



فقااص بالمكسرات

المصادر

1000

$$\lim_{\lambda \rightarrow 0} \frac{f(\lambda)}{g(\lambda)} = \frac{f'(0)}{g'(0)} = \frac{1}{2} \ln 2.$$

Table 1. *Continued*

علاء الدين علي بن الحسين

(continued from page 6)

المجلس الأعلى للدراسات والبحوث

المجلة الدولية لدراسات حقوق الإنسان

تَفْرِيقُ الْمُحْتَضِرِينَ

وهو إمام شافعي، له تصانيف عديدة، ومنها:

تتعلق إلى العنصر كل العناصر المتكافئة في المجموعة تحت عملية حسابية معينة.

^a *n* = 60.

... ..

1046 *Journal of Planning Literature*

المجلس الأعلى للدراسات الإسلامية

المجلة ١٤٣٨ هـ / ٢٠١٦ م

الطريق إلى النجاح في الامتحان

• **تأثيرات بيئية:**

المشاورين:

Published Online: 12 November 2007

2010年12月10日

المحورين

0 500 1000 1500 2000

[illegible]

فقاص بزيت الزيتون

المقادير

- 250 غرام من زيت الزيتون
- 250 غرام من السكر
- 4 بيضات
- 1 كأس من ماء الزهر
- 1 ملعقة ملح
- 1 قليل من الزعفران
- نصف كأس شاي من النافع المدفوق
- قليل من اللوز
- 1 ملعقة زعفران من الحبوب
- 1 قليل من الحليب

طريقة التحضير

- في إناء نضع الزيت ونضاف إليه السكر وتلك حباته نضاف البيض
- والزيت وجميع المقادير ثم نضيف الحليب أن يكون العجين كثيفاً
- نحمل العجين إلى قفصان متوسطي
- ندهن القفصان بالزيت ونضيف فيه الحبات ونطبخ في فرن متوسط الحرارة
- نغلي بمعدل 10 لعدة 10 دقائق
- نضع الحبات إلى قفاص لعدة إلى الفرن مرة أخرى حتى يحمر



فقاص زعامة المثلث

المقادير

- 250 غ من الزبدة
- 250 غ من السكر الناعم
- 3 بيضات
- كأس شاي من ماء الزهر
- الدقيق حسب الحاجة

الحشوة

- كلع من الثور
- 400 غ من سكر سنبدة

طريقة التحضير

العجن

في إناء يوضع المنزخ والسكر وماء الزهر ثم الزبدة والدقيق تدريجاً حتى التحصيل غلى عجين لين.

الحشوة

- يحمر الثور ويقلع من مبداء مع سنبدة
- يحبرل اللوز إلى قفصان تقويمه (مرايل)
- ينسحق العجن ويقلب على قفصان اللوز بأخذ شكل ذو 3 أركان (شكل مثلث)
- ثم يوضع في التلاحة لمدة ساعتين
- وتدهن الصمغ وتقطع القفصان على شكل مثلثات - وتدخل إلى فرن متوسط

الفرن



المقادير

- 1 كغ من الدقيق

- 100 غرام من السكر

- نصف كأس شاي من السكر صنفعة

- كأس شاي من الزيت

- كأس شاي من الزبدة المذابة

- قليل من خميرة العجين

- ملعقة حساء من الخل

- قشدة ملح

- 10 غرام من

- بيضة للتصنيع

طريقة التحضير

في إناء تصنع الدقيق المغرول بحبوبه ومغسله ونصافه إلى صناع المقادير ثم يخلط الكل.

• بذلك العجين جيدا ويترك لمدة 10 دقائق.

• تصنع منه كويرات كبيرة مثل كويرات الحجر

• تصنع كل كويرة 10 غرامات جيدا وتوزع لتحصل على قشدة الحساس

• تحلب الحساس فوق صفيحة مدهونة بالزبدة وتغطى لتحمى.

• تدهن بالمبيض وتطهى مثل الخبز في فرن متوسط الحرارة

• عند إخراجها من الفرن تترك الجيرة وتقطع رفيعة.

• يصنع البضاض في صفيحة ويدخل إلى الفرن لينجس من الجهنين

على نار هادئة



صابلي بالفاني

المقادير

- 300g زبدة غير مملحة
- 250g زبدة السكر المسكوة
- 2 زوايا زبدة الفاني
- 2 حصة الحلوى - حصة هاج
- حشوات
- 2 حصة زبدة الحشوة

للتزيين

- 2 حصة - سكر صندفة الفاني

طريقة التحضير

- 1. يذوب الزبدة في إناء و يضاف إليها السكر المسكوة و يمزج على نار دافئة
- 2. تضاف الزبدة جيداً و يضاف إليها البيض و الحشوة
- 3. يضاف الزبدة جيداً و يضاف إليها مع ذلك حتى الحصول على عجينة لينة
- 4. تصنع من العجينة حبات و تملأ حشوة و تدخل إلى صحن التلاجة لمدة 30 دقائق
- 5. تدهن الحبات بالزبدة و تضاف سكر صندفة مع كعس الفاني
- 6. تضاف الحبات إلى دافئ و تضاف في صحن بعد دهنها بالزبدة
- 7. تدخل الصحن إلى فرن صحن على نار هادئة لمدة 30 دقيقة



بسكوي بسكين جدير

المضافين

- 300 غ من زبدة مركزية.
- 250 غ من السكر الناعم.
- 2 ألياف من خميرة الخبز.
- 2 ألياف من الفاني.
- ملحقة كبيرة من سكر حبي.
- ملحقة كبيرة من القرفة.
- ملحقة من زيت أركان.
- بيض.
- فستق ملح.
- الدقيق حسب الخليط.

طريقة التحضير

- في إناء تخلع الزبدة ويضاف إليها السكر والصلح ثم الفاني.
- تترك سبعة أيام يضاف إليها البيض ويستمر في ذلك.
- تضاف التوابل وزيت أركان ثم الدقيق نفسا فنتسما حتى يحصل على عجينة سائلة.
- فوق طاولة بسطة القماش، يفرغ من العجينة مستطيلة الأضلاع.
- تصنع الفطع فوق سطحه برفقة وتدخل إلى فرن ساخن على نار هادئة لمدة 20 دقيقة.



شجرة الكرز

المقادير

- 500 غ من الزبدة
- 250 غ من السكر العسقل
- 4 بيضات
- ملون أحمر
- كمس من خميرة الحلوى
- ملعقة من روح البسطةاش
- 500 غ من الشكلاط الأسود
- الدقيق حسب الخلط
- ملون أحمر
- مسحوق صندل (اختياري)

طريقة التحضير

- في إناء نضع الزبدة و السكر مع الخلط جيدا ثم يضاف البيض الحمراء و روح البسطةاش و الدقيق شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة لين
- بسط العجين باليدك حتى يمتد نصفك ا مقاسهم و يخلع به رشم
- اطعم شجرة الكرز
- ندهن الشكلاط بالزبدة و نضاف مسحوق الصندل و ندهن به و ندهن في الفرن لمدة 15 دقيقة
- نضع الشكلاط في حمام ماري مدهن به نصف كمية الشجيرات المختصرة
- أما النصف الآخر فترش بالصوص و الملون بالاحمر (ص 62)
- نرش الشجيرات بكميات سيدة 10 للخلط



صبيغات الكاوكاو

المقادير

- 1 كغ من الكاوكاو المصالحون
- كأس شاي من الزبدة الصلبة
- نصف كأس شاي من زبدة المصنعة
- 5 صمغات
- 250 غ شوكولاتة صلبة - مستديرة
- شمس من مسحوق الحليب
- شوكولاتة بيضاء - مستديرة

طريقة التحضير

- في إناء بخلب البيض و تسمدة بالمصالحات الكهربائية
- يضاف إليه الكاوكاو المصالحون و الزبدة و الصمغ
- يخلط الكل جيدا و يترك ليلة كاملة
- تخبز الصمغ في الفرن و ترش بالذوق. يخرجل العجين على شكل صمغات
- تصعب في الصمغ لتخبز في فرن ساخن في وسط الحرارة
- عند إخراجها من الفرن تعبس رؤوسها في الشوكولاتة البيضاء والأسود والأنبيس



حلوى باللوزة

المقادير

العجين

- 250 غ من زبدة صلبة
- كأس شاي من السكر الحبيب
- كيس من خميرة الحلوى
- ملعقتي صغيرتي من الفاني
- بيضتان
- الدقيق حسب الحاجة

طريقة التحضير

- في إناء بوضع الزبدة والسكر والفاني ويطرب القليل قليلا مع إضافة البيض
- والخميرة ثم الدقيق حتى نحصل على عجين متماسك رخوا قليلا.
- نضع من العجين كويرات صغيرة ونسحق كل كويرة في حبة الفاني عموما
- الخاص باللوزة وندخل إلى فرن ساخن على نار هادئة.
- بعد دكهيها نحصل على عدة لوزات مصنوعة من العجين
- ونسحق اللوز جيدا ونحضر بفسرته
- نهرق السكر السيليسي (100)
- ونضع السكر السيليسي فوق اللوزة المنسحقه من العجين وفوقها نضع اللوزة
- المنسحقه وهكذا

المشوية

- 500 غ من اللوز الجيد
- عليه من الحليب المركز المحلى



جدة الشجرة

المقادير

- 8- بيضات
- 170 غ من دقيق صابرينا
- 90 غ من السكر
- 13 كفاش من خميرة الملوخ
- 250 غ من السكر سبينة
- 1 كغ من كريم الورد (من 163)
- 1 كفاش من السكر
- 1 كفاش من السكر
- 1 كفاش من السكر

طريقة التحضير

- في إناء نظيف أصغر التبع مع السكر وبتضاف إليه دقيق صابرينا والدقيق والتخمير.
- في إناء آخر يذوب السكر المتخ مع قليل من الملح للحصول على صابنة.
- يضاف البيض المتخ إلى الخليط الأول وبن تعطيت بواسطة ملعقة متحركة.
- نعرض وجه الورد (سيفيري) فوق صابنة متحركة وندهن بالورد ونهرغ صابنة.
- ندخل إلى فرن صافين لمدة 15 دقيقة.
- نعد إحداها من الفين نره قليلًا ونسقي بالسكر وندهن بالكريم ثم تلوخ للحصول على صابنة حلوة.
- تعطيني بالكريم من الصوف ونرى على الشكل النهائي.



المزهرية

المقادير

- 16 قطعة
- 400 غ من سكر مسيّد
- 4 أكواب من مبردة الحلوى
- 250 غ مبرينا
- 100 غ من الدقيق - فحمه صالح
- 3 كؤوس من السمرو
- زلّاقه من كريم الرينة
- تفصيل للترتيب - شكلاط - وردات

طريقة التحضير

- في إناء يطرب أبيض السكر مع مسددة الخلط الكهربائي
- يضاف إليه المبردة و مبريا ثم الدقيق . يخلط الكل بملعقة خشبية
- في إناء آخر يطرب أسحب السكر مع فحمه صالح حتى يصبح كالثلج
- يضاف الخلط الثاني إلى الخلط الأول بواسطة ملعقة خشبية
- نخرج القالب منصفا وية دائرية صغيرة بالبردة و الدقيق و يصب عليها

التحضير النهائي

- تدخل القالب إلى فرن متوسط الحرارة
- نخرج القالب من الكيف و نترك تبرد
- نغصم الكمكات الثلاثة إلى خمسة و نصف من المبردة بواسطة فملاط
- أو كأس

- نغصم الكمك الرابع و نغصم بالسمرو و نغصم بالكريم
- في إناء التقديم يوضع الكمك الغير المصروع من الوسط في الأول
- و نغصم باقي الدوائر بالسمرو و نغصم بالكريم و نوضع الواحدة فوق الأخرى
- لتأخذ شكل المزهرية

- نغصم بالكريم و نغصم بالشمك المبردة و العسوق و التوت
- نوضع وسط المزهرية نافذ من الزهور و نقدم في الماسات



المسحارة

... ..

- 1- كماله وحده القوم
- 2- اذ يحسن الترتيب للخطب
- 3- كماله من التفسير
- 4- كماله من رواية المستطرفة
- (10) - اذ هو العبد المخلص المخلص

طريق مكة المكرمة

- تصديق وزارة الصحة الفلسطينية
- تسجيل في نقابة الأطباء العرب
- انشاء المركز في وسط القرية على شكل مستشفى خاص
- انشاء قسم النساء والولادة
- افتتاح عيادة لأمراض النساء والولادة

تسليمات

[illegible]

الحلزون

المقادير

- 1 كغ من عقدة اللوز
- 1 كغ زبدة السطيل
- 500 غ من العسل
- 100 غ شكلاية أبيض وأسود
- 50 غ زبدة
- كأس شاي من الزبيب

طريقة التحضير

- تحمّل عقدة اللوز إلى فستان صغير
- تقطّع الزبدة وتقسّم إلى نصفين وتدهن بالزيت
- يخبّز كل نصف الزبدة حول نصيب اللوز وتلوى على شكل حلزون
- صغر جدا ثم يدهن بالزبدة وهكذا إلى نهاية الفستيان
- نخضع في صحنه مزينة ودخل إلى فرن متوسط الحرارة وعند إخراجها نساقي بالعسل ثم نربي بالشكلاية الأبيض والأسود



كيتك بالزبيب والكراغ

المقادير:

- 2500 غرام من السكر المسود
- 2500 غرام من الكراغ في المصطبر
- 2500 غرام من الزبيب المسود
- 2500 غرام من حبيبات المصطبر
- 2500 غرام من الزبيب
- ملحونه صغير من الزعفران
- ملحونه صغير من سكرين صلب
- ملحونه صغير من القهوة السوداء
- 1000 غرام من الزبيب
- 1000 غرام من الكراغ

طريقة التحضير:

- في إناء عميق، السكر مع مسدده، لمرصاف إليه الزبيب والكراغ، يمتلحم
- مع الزبيب الحبيزة والقرع وسكن حبيز والقهوة و الزبيب الدقيق
- في صحن السول على شكل مستطيل بالبردة والدقيق ويصنع فيه الزبيب
- يطبخ في من ساجن على نار متوسطه الحرارة
- عندما يبرد يوضع في صحن الصندرم ويطلق بالمشكلة السدادات و يبرن
- يسلط السدادات



تشورو

المقادير

- 1 كغ من الدقيق
- ملح.
- كأس شاي من الحليب
- كأس من السكر
- 50 غ من خميرة العجين
- ملعقتين صغيرتين من الفاسي
- ملعقتين صغيرتين من الخل
- 250 غ من سكر مسحوق ناعم
- زبد لافاني

طريقة التحضير

- من اناء يوضع الدقيق و يخلط بجمع المقادير و الماء الدافئ. بحيث أن يكون العجين لينا لينجس.
- تصنع من العجين حبات رفيعة و طويلة تغلق من جانب واحد بالسكين.
- يتم تقوي غلي شكل مستطيلة في سورا.
- في صفاة يسخن الزيت و يوضع هبة تشورو معاه ليقلى من الجهتين.
- بعد من السكرو حكة حتى انزاع العجين. يمكن تناوله مع العسل.



الملوي بالزبيب و العسل

مقادير

500 غ من الدقيق

500 غ من دقيق القمح

قليل من الملح

قليل من الخميرة

250 غ من الزبدة

نصف لتر من الزيت

رغافة من الزبيب المسطح

ماء دافئ

250 غ من العسل

طريقة التحضير

« في إناء يوضع الدقيق ثم الملح و الخميرة يهجن الكل بالماء الدافئ

وبذلك جيدا. يترك العجين ليرتاح قليلا ثم يقطع كويرات صغيرة

« نذاب الزبدة ووسط الزيت و فوق مائدة نيسط كل كويرة جيدا و ندهن

بالزبدة و الزيت ثم نرش بالزبيب.

« نطوى على الطول و نلوى على شكل ملوية و هكذا حتى يدم كل العجين

بعد ذلك نطهس وسط مقلاة فوق نار هادئة.

« يسخن العسل ونسقي به.

المشلتت "المسمن المصري"

المقادير

- ١ كغ من دقيق القمح الجيد
- نصف كغ من الدقيق "المورص"
- 250 غ من الزبدة
- نصف لتر من الزيت
- حبة صغيرة من خميرة العجين
- ملح
- ماء دافئ

طريقة التحضير

- في إناء يوضع الدقيق المغرول ويضاف إليه الملح والخميرة
- يعجن بالماء الدافئ ويدلك جيدا ثم يترك 10 دقائق.
- تصنع من العجين كويرات كبيرة في حجم الشفاح.
- يمسك العجين جيدا ويوقى بالزبدة والزيت و يرفى بالدقيق.
- يطلوى مثل الرغبة.
- يمسك كويرة أخرى دون أن تطلوى، توضع وسطها الرغبة ثم تطلوى على شكل رقيقة.
- تكرر العملية رقيقة وسط رقيقة إلى أن يتم العجين.
- يسخن المقلاة و يمسك الرغبة جيدا ثم تطلهى واحدة تلو الأخرى.
- عند التقديم تهبأ على الشكل المصور.



وريدات البغريز

المقادير

- 500 غ من الدقيق
- 300 غ من الدقيق الفصيح
- كبس من خميرة الحلوى
- ملعقة صغيرة من الملح
- بيضة
- قليل من خميرة العجين
- ملون أحمر، أخضر، أصفر
- ماء دافئ
- نصف كأس من الكاكاو

طريقة التحضير

- في إناء يخلط الدقيق، خميرة الحلوى، الملح، البيض و خميرة العجين بالماء الدافئ للحصول على عجين خفيف.
- يتراب العجين بواسطة الخلاط الكهربائي و يترك يخمر ثم يقسم على أربعة كل كمية في زلافة ومعها ملون أحمر، أخضر و أصفر.
- نضع المغلاة تسخن و بواسطة ملعقة حساء نوضع اللون البني في الوسط والملون في الجوانب حتى نحصل على وردة جميلة.



عقدة اللوز

كلغ من اللوز مفشور ومطحون مع 400 غ سنبدة فيضه من المسككة الحرة أصفر بيضه ملعقة كبيرة من الزبدة ربع كأس صغير من ماء الزهر يخلط الكل جيدا وتحصل على عقدة اللوز

حمام ماريّا (الشكلاط - الفوندون)

يوضع الماء في كاسرولا ويوضع وسطها إناء آخر فيه الشكلاط أو الفوندون و ذلك فوق نار هادئة حتى نحصل على شكلاط أو فوندون سائل جاهز للاستعمال

طريقة تحضير الفوندون

500 غ سكر كلاسي - ملعقة صغيرة من عصير الحامض - أبيض بيضه واحدة في وعاء يطرب السكر مع عصير الحامض وأبيض بيضه بالطراب الكهربائي حتى يصير أبيض جاهزا إذا لم يطلق الخليط يضاف إليه قليل من عصير الحامض

كريم الليمون

كأسان من الليمون مصفى - كأس صغير من الماء - كأس سنبدة 2 ملاعق كبار من ميرينا يخلط الكل ويوضع فوق نار هادئة مع التحريك حتى الغليان

كريم بانسيير

نصف لتر حليب - أربع بيضات 100 غ من السكر - ملعقة فاني 50 غ الدقيق (الفرص) وميرينا - فيضه ملح يخلط الكل بالخلط الكهربائي ثم يوضع في كسرولا فوق نار هادئة مع التحريك حتى الغليان

الكراميل

يوضع عليه من الحليب المركز المحلى في طنجرة الضغط ويغليه بالماء ثم يوضع فوق النار لمدة 45 دقيقة بشرط يبرد وتفتح الطنجرة لنحصل على كراميل جاهز

السيرو

كأسان صغيران من الماء - 250 غ من السكر - ملعقة فاني أو ملعقة صغيرة من القهوة السريعة الذوبان أو عصير حامض حسب الوصفة يوضع الكل في كسرولا فوق نار هادئة حتى يخثر قليلا

المكسرات

أنواع الفواكه اليابسة مثل : اللوز - الكركاع - كوكاو - ببسقاطش - الصنوبر - البندق ..

كريم الزبدة

المقادير

250 غ زبدة - كأس شاي حليب - نصف كأس زيت 2 أكياس فهوة السريعة الذوبان - كأسان صغيران من سنبدة

الطريقة

تذلل الزبدة مع سنبدة جيدا ويضاف إليها الزيت ثم الحليب واما مع الدلك الجيد حتى تذوب كويرات سنبدة ثم نضاف الفهوة مع الدلك كذلك يمكن إضافة الكاكاو حسب الذوق